

ACTUAL

Entrantes

Milhojas de foie con manzana, salmón ahumado con crema ligera de cebolletas y kumquats	15,60 €
Corazón de alcachofa con yema tibia, ikura y brotes tiernos	6,50 € Ud
Takoyaki de pulpo sobre teriyaki, lascas de katshuobusi y wasabi peas	14,50 €
Ensaladilla rusa de bonito en escabeche, encurtidos y ventresca	14,40 €
Tortilla vaqa de huevos camperos con habitas baby, parmesano, trufa y jamón	13,50 €
Bastones de berenjena tempurizados con hilos de miel de caña	10,90 €
Tartar de ventresca de atún bluefinn ligeramente picante con rabanitos y cerezas	19,30 €
Croquetas de jamón ibérico de los "Pedroches"	10,90 €
Steak tartar sobre hueso de tuétano glaseado	18,00 €
Ceviche de corvina con salsa de lima-limón	13,90 €
Burrata cremosa con inyección de dulce de tomate de caserío y pesto casero, sobre infusión de fresas	14,20 €
Bolitas crujientes de queso de cabra con hilos de miel de naranja y tierra de almendra al curry	11,50 €
Crunch de pollo de corral marinadas con salsa de chili dulce	11,40 €
Sardinas ahumadas sobre asadillo de pimientos y picada de tomate especiado con perlas crujientes	14,90 €
Provolone asado con salsa de tomate casero pepperoni, angula de campo y orégano fresco	14,60 €
Rollito casero "veggie" crujiente con salsa de soja agri dulce	6,00 € Ud
Cecina de León madurada con su pan "tumaca"	20,00 €
Callos a la madrileña	15,00 €

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2022.

ACTUAL

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!

Ensaladas

Lechuga viva aliñada con vinagreta suave de pepitas de uva 12,80 €

Tartar de tomate rosa con cebolleta fresca, lomos de ventresca, piparras y brotes 13,20 €

Mano a mano

Tacos mexicanos de guacamole casero, tataki de atún y puerro crujiente 12,80 €

Hamburguesa de vaca rubia con relish de pepino y lechuga fresca 13,90 €

Hamburguesa "Actual" 14,90 €

Bao de panceta Don Do Pong con mejillones escabechados y frisee 7,50 €

Pan de cristal preñado de cochinita pibil y pico de gallo 8,50 €

Pescados

Pulpo con panceta ibérica confitada y caldo de fabada 20,50 €

Risotto de puntalette con boletus edulis y chipirón de anzuelo 15,50 €

Raviolis de carabinero con pesto especiado y curry espumoso 14,20 €

Pescado de lonja S/M con sopa de pan a la parrilla y ñoquis de remolacha 17,10 €

Albóndigas de caballa con miso blanco y curry verde picante 12,40 €

Carnes

Chuletón a la brasa madurado 40/50 días 56,00 €

Tomahawk de ternera rosada al "Hosper" 58,00 €

Solomillo a la brasa con reducción de su jugo, endivias y patata cristal 26,20 €

Lagarto ibérico adobado en su glasa y cremoso de garbanzo a la vainilla 14,60 €



ACTUAL

www.restauranteactual.com

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2022.

Lo precios en terraza sufrirán un incremento del 10% en todas las consumiciones. Consulta con nuestro personal.

ACTUAL

Todos los platos que vienen acompañados de panes artesanos, crackers y aliños, pueden ser sustituidos por otros **sin gluten** de gran calidad!

Lasagna de rabo de toro con toque de caramelo y gratinado de mozzarella fresca 19,60 €

      **Nuestro Steak Tartar clásico** 19,50 €

Vaca negra guisada al estilo Thai sobre ensalada de aromáticos y bimi 18,80 €

Canelón de pintada con foie de pato, celleri y conté 14,50 €

Pato asado con remolacha, acelga roja y aceitunas 17,80 €

Postres


Infusión de frutos rojos con cuajada mascarpone, helado de vainilla y macadamias 8,00 €

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con crema helada de haba tonka 7,00 €

  **Mango con emulsión de curry dulce** 8,00 €

Corte de chocolate húmedo con brandy, café y queso 8,00 €

Biscuit glace de chocolate blanco, vainilla con naranja y migas de kikos 6,70 €

  **Tarta de queso "Actual"** 6,40 €

Helados

(2 Bolas de helado)

     **Vainilla natural** 5,90 €

     **Chocolate con leche** 5,90 €

     **Sorbete de frambuesa** 5,90 €

Leyenda


 Sulfitos

 Pescado

 Huevo

 Mostaza

 Lácteos

 Crustáceo

 Gluten

 Fruto cáscara

 Soja

 Sésamo

 Apio

 Molusco

 **SG** Sin gluten (Platos adaptables. Preguntar a nuestro personal de sala)

Todos los platos y bebidas están sujetos a precios de mercado y pueden sufrir pequeñas variaciones. Todos los derechos reservados 2022.

 
ACTUAL
www.restauranteactual.com

Lo precios en terraza sufrirán un incremento del 10% en todas las consumiciones. Consulta con nuestro personal.